Préparation pour Terrines et Soufflés KNORR

LES PLUS PRODUIT

- **Teneur en acide gras trans <1% dans le produit**
- **Sans arachide**
- **Sans exhausteur de goût ajouté dans la recette**
- **Utilisation d 'huile de maïs**

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation deshydratée pour terrines et soufflés

Mode d 'emploi : * pour terrine: Mélanger 160g de produit, avec 300cc d 'eau, 100cc de crème liquide et 250 à 300g de garniture diverse (dés de légumes, fromages, champignons...). Remplir une terrine beurrée, avec la préparation et cuire au four à 170°C durant 35 minutes.

* pour soufflé: Mélanger 40g de produit avec 100cc d 'eau, et 100g de fromage râpé ou garniture diverse. Beurrer 2 petits moules à soufflé et les remplir avec la préparation. Cuire au four à 200-210°C pendant 12 à 15 minutes.

Liste d 'ingrédients : pomme de terre, blanc d 'œuf, jaune d 'œuf, farine de froment, crème, sel, poudre à lever (pyrophosphate acide et bicarbonate de sodium), sucre, lait écrémé, huile de maïs, épices.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2003/89/CE):

- présents dans la recette: **œuf** (blanc d 'œuf, jaune d 'œuf), **gluten-blé** (farine de froment), **lait** (lait écrémé, crème)
- traces: blé, œuf, poisson, crustacés, fruit à coques, moutarde, sulfites, céleri, sésame, soja et lait

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit deshydraté
Valeur énergétique	420 kcal/ 1700 kj
Protéines	27 g
Glucides	36 g
- sucres	5 g
Lipides	17 g
- acides gras saturés	4,9 g
Fibres alimentaires	2,7 g
Sodium	**3,4 g**

- Tous nos produits contiennent **moins de 1% d 'acides gras trans**

Convient au végétariens (pas de viande ou poisson): oui
Convient au végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): oui

Mise à jour en octobre 2005, rédigé par les services Nutrition et Qualité

Préparation pour Terrines et Soufflés KNORR

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :
Teneur en sel (NaCl) dans le produit deshydraté: 5.5 %

DLUO Garantie Client Distributeur : 4 mois

Mode de conservation du produit deshydraté
Avant ouverture : Conserver la boite dans un endroit frais et sec,à température inférieure à -30°C et à l 'abri de la lumière.
Après ouverture : Bien renfermer la boite et la conserver dans un endroit frais et sec,à température inférieure à -30°C et à l 'abri de la lumière.

Qualité : Norme ISO 9001: 2000
HACCP en place
Produit non soumis à l 'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé
Produit ne necessitant pas de numéro d' agrément sanitaire CEE

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Gencod UC : **3011360084248**

Plan de palettisation (palette 120*80) :

ELEMENT	CODIFICATION NORME EAN COM		DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION	VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	DIMENSIONS EN MM			
	CNUF	CODE PRODUIT					LONGUEUR	LARGEUR PROFONDEUR	HAUTEUR	VOL. DM3
1 UNITE CONSOMMATEUR ou UC	301136	0084248	Préparation pour terrine et soufflé		0,720	0,780	130,00	115,00	156,00	
1 UNITE DE REGROUPEMENT ou U Reg	301136	8424008	6 UC		4,320	4,855	356,00	268,00	156,00	14,88
1 COUCHE	301136	8424305	9 U Reg 54 UC		38,880	43,695	1200,00	800,00	156,00	149,76
1 PALETTE	301136	8424503	7 Couche 63 U Reg 378 UC		272,160	305,865	1200,00	800,00	1086,00	1042,56

Code douanier:

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Foodsolutions
23 rue François Jacob
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX

Vous pouvez également nous contacter par mail :
info@Unileverfoodsolutions.fr

Mise à jour en octobre 2005, rédigé par les services Nutrition et Qualité